

Aspargessuppe

1 dåse aspargessnitter (ca. 425 g)
30 g smør
3 spsk hvedemel
¾ liter hønsbouillon
2 dl piskefløde
½ tsk groft salt
friskkværnet peber
400 g optøede frosne kødboller

Hertil
200 g flutes eller kuvertbrød



Hæld aspargessnitterne til afdrypning i en sigte - gem aspargesvandet.
Smelt smørret, kom melet i og bag det sammen med aspargesvandet.
Tilsæt derefter bouillon og lad suppen koge igennem ca. 5 min.
Hæld piskefløde i og varm suppen op til kogepunktet.
Smag til med salt og peber.
Kom aspargessnitter og kødboller i til sidst.